



417008S-2020



郑州市云鼎汇砂生物科技有限公司企业标准

Q/ZYDH 0002S-2020

半固态复合调味料

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

郑州市云鼎汇砂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由郑州市云鼎汇砂生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：姬明广。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以酿造酱油、蚝油、排骨酱（水、白砂糖、番茄、黄豆、小麦粉、食用盐、植物油、蒜、香辛料、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、赤藓红、山梨酸钾）、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、苯甲酸钠）、食用盐、白砂糖、胡椒粉、辣椒粉、咖喱粉、酵母抽提物中的多种为原料，经调配、熬制、冷却、灌装封口加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据添加原料不同分为以下几种：酱汁（半固态复合调味料）、麻辣酱汁（半固态复合调味料）、咖喱酱汁（半固态复合调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.3 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.4 排骨酱、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 胡椒粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
性 状	半固态	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
-----	-----	---------

食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	20	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥	0.1	GB 5009.235
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

注:带*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目:感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、氨基酸态氮。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酿造酱油、蚝油、排骨酱（水、白砂糖、番茄、黄豆、小麦粉、食用盐、植物油、蒜、香辛料、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰乙酸、赤藓红、山梨酸钾）、海鲜酱（白砂糖、水、黄豆、小麦粉、食用盐、脱水大蒜、酿造食醋、花生油、腌渍辣椒、红曲米、苯甲酸钠）、食用盐、白砂糖、胡椒粉、辣椒粉、咖喱粉、酵母抽提物中的多种为原料，经调配、熬制、冷却、灌装封口加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食半固态复合调味料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市云鼎汇砂生物科技有限公司

Q B